



# Le savoir-faire français à votre table...

## ● COUVERT Par personne

2,50€

Beurre à la moutarde de Dijon,  
Rillettes de maquereau fumé et piquillos,  
Pain artisanal

## ● ENTRÉE

### TIELLE SÉTOISE

9,00€

Tarte au poulpe, tomate et herbes fraîches

### QUINOA CROUSTILLANT

9,00€

Tartare de thon et chips d'algues dulces

### RAVIOLI DE VOLAILLE ET ORANGE

8,00€

Shimeji au vinaigre

### HUÎTRES GRATINÉES

10,00€

Fondue de poireaux et champagne

## ● PLAT PRINCIPAL

### POISSON

#### WATERZOOI

26,00€

Ragoût crémeux de poissons et crustacés

#### LOTTE BRAISÉE

25,00€

Artichauts et crème de chorizo

#### FILET DE DAURADE ROSE

23,50€

Mousseline de cresson et pommes de terre tournées aux algues

## ● PLAT PRINCIPAL

### VIANDE

#### CONFIT DE CANARD

21,00€

Pommes de terre sarladaises et fruits rouges

#### CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES

28,00€

Tajine de carottes et condiment aux dattes

#### ENTRECÔTE

27,00€

Asperges et morilles au vin de Madère sec

### VÉGÉTARIEN

#### RIZ ROUGE CRÉMEUX

16,00€

Betterave, feta et huile d'olive vierge

## ● DESSERT

#### MACARONS AU CHOCOLAT ET LIQUEUR DE BAILEYS

7,50€

#### TARTE AUX POIRES

7,00€

Cardamome et mascarpone

#### OMELETTE NORVÉGIENNE

7,50€

Glace à la vanille, meringue flambée au Grand Marnier

#### CAFÉ GOURMAND

9,00€

Assortiment de desserts

#### SELECTION DE FROMAGES

9,00€

Selon arrivage

CHOISISSEZ VOTRE **ENTRÉE**, **PLAT PRINCIPAL** ET **DESSERT** À PARTIR DE LA SÉLECTION DES PLATS À LA CARTE ET CRÉEZ VOTRE MENU POUR **38,00 €**